Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1008-2 (2005) (Arabic): SOFT CHEESE,
Part 2: CREAM CHEESE (DOUBLE CREAM)

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٠٠٨-٢/ ٢٠٠٥

الجبن الطرى

الجزء : الثانى

جبن الكريمة (دوبل كريم)

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ اعادة العمل : ٢٠١٢/٧/٨
تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٠٠٨ ٢ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ" الجبن الطرى جـــ٢ جبن الكريمة (دوبل كريم) " تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٠ متماثله فنيا مع تعديل مــــــع المواصفة الدولية كـــودكـــــــس (C- 31 /1984) طبقا للملحق أ

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

الجبن الطرى
الجزء الثانى : جبن الكريمة (دوبل كريم)

١- المجال

تختص هذه المواصفة بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالجبن الطري جـ٢ : جبن الكريمة (دوبل كريم) وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

هى الجبن الطرية الطازجة غير المسواه القابلة للفرد المتحصل عليها من اللبن والقشدة الطازجة أو المتخمرة أو المنتجات اللبنية عالية الدسم والمبسترة أو المعاملة بأيه معاملات حرارية تكافىء البسترة.

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون المنتج خالياً من الشوائب والحشرات وأطوارها.

٣/ ٢ يكون المنتج خالياً من أى دهون خلاف دهن اللبن.

٣/ ٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدرة لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ٤ تكون جميع الخامات المستخدمة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات الخاصة بكل منها.

٣/ ٥ تكون البسترة أو المعاملة الحرارية المكافئة لها بأيه طريقة من الطرق المتعارف عليها.

٣/ ٦ فى حالة استخدام الانزيمات الطبيعية الحيوانية فى التجبن يجب ألا يكون مصدرها الخنزير.

٣/ ٧ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المقررة دوليا.

٣/ ٨ لاتزيد نسبة بروتينات الشرش إلى الكازين فى الجبن عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لاتزيد على ٢٣٪.

٣/ ٩ تستخدم المزارع البكترية غير الضارة (المنتجة لحمض اللاكتيك و/ أو المنتجة للنكهة).

٣/ ١٠ لاتقل نسبة الدهن فى المادة الصلبة الكلية عن ٦٠٪.

٣/ ١١ لاتزيد نسبة الرطوبة على ٦٢٪.

٣/ ١٢ يكون المنتج خالياً من الميكروبات الممرضة وسمومها.

٣/ ١٣ يكون المنتج خالياً من ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس.

٣/ ١٤ يكون المنتج خالياً من ميكروب الايشريشياكولاى.

٣/ ١٥ يكون المنتج خالياً من أية نموات فطرية ظاهرية.

٣/ ١٦ لايزيد عد جراثيم الفطر على ١٠ خلية/ جرام.

٣/ ١٧ لايزيد عد الخميرة على ٤٠٠ خلية/ جرام.

٣/ ١٨ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ١٩ لايزيد عد المجموعة القولونية على ١٠ خلية/ جم.

٣/ ٢٠ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوي للمعادن الثقيلة في الاغذية " .

٣/ ٢١ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ٢٢ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ٢٣ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية (كودكس).

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج محتفظا بخواصة الطبيعية المميزة للصنف من حيث المظهر والطعم والقوام والرائحة.

٤/ ٢ يجوز اضافة المطعمات الطبيعية.

٤/ ٣ الجبن دون تبيان نوعة يعتبر مصنع من لبن جاموسى كامل الدسم.

٤/ ٤ الصفات المميزة للجبن المعد للاستهلاك :

٤/ ٤/ ١ **النوع :** جبن عالى الدسم.

٤/ ٤/ ٢ **الشكل :** مختلف.

٤/ ٤/ ٣ **القشرة :** لاتوجد.

٤/ ٤/ ٤ **القوام :** طرى متماسك قابل للفرد.

٤/ ٤/ ٥ **اللون :** طبقاً لنوع اللبن المستخدم.

٤/ ٤/ ٦ **الثقوب :** يسمح ببعض الثقوب الميكانيكية وخالياً من الانتفاخات والفجوات غير الطبيعية.

٤/ ٥ يضاف ملح الطعام طبقا لممارسات التصنيع الجيد.

٤/ ٦ نسبه كلوريد الكالسيوم المضافة إلى اللبن فى حدود ٠,٠٢٪ فى حالة إضافتها.

٤/ ٧ نسبة اللاكتوز فى المنتج فى حدود ٤,٥٪.

٤/ ٨ نسبة البروتين فى المنتج فى حدود ٨٪.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودتة أو صلاحيتة للاستهلاك الآدمى على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعى ماجاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " والمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الاصلية باللغة العربية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية بجانب اللغة العربية :

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ٣ اسم المنتج ونوعه.

٥/ ٢/ ٤ نسبه الدهن إلى المادة الصلبة الكلية.

٥/ ٢/ ٥ نوع اللبن المستخدم مع ذكر كلمة مبستر أو معاملة حرارية تكافىء البسترة.

٥/ ٢/ ٦ بيان بالمكونات والمواد المضافة ونسبه المواد الحافظة فى حالة اضافتها.

٥/ ٢/ ٧ وزن الجبن عند التعبئة.

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية.

٥/ ٢/ ٩ اشتراطات الحفظ مع ذكر درجة الحرارة.

٥/ ٢/ ١٠ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى أو بلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ١١ رقم التشغيلة.

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٥" الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاتها " .

٧- المصطلحات الفنية

جبن الكريمة (دوبل كريم) .... Cream Cheese (Double Cream)

ميكروب الايشريشياكولاى .... E. Coli

ميكروب الليستريامونوسيتوجينس .... Listeria Monocytogenus

٨- المراجع

1- Codex Standard No. (C- 31) 1984

International Individual Standard For Cream

Codex Alimentarius volume XVI- 1. Part 111

2- Codex Stm- A- 6- 1978 Rev- 1- 1999

Codex general Standard for Cheese.

3- FOX, P. E 1993

Cheese : Chemistry Physics and Microbiology 2nd ed

VOL. 2 Major Cheese Group, Chapman, Hall, London.

4- Scott. R (1981)

Cheese Making Practice

App- Sci, Pub. LTD London

Codex Alimentarius Commission.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالألبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .

المعامل المركزية- وزارة الصحة.

مصلحة الكيمياء.

كلية الزراعة- جامعة القاهرة.

معهد بحوث الانتاج الحيوانى.

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.

المركز القومى للبحوث.

معهد التغذية.

مصلحة الرقابة الصناعية.

غرفة الصناعات الغذائية.

وزارة التموين.

شركة نستله.

هيئة الخدمات البيطرية.

شركة مصر للألبان.

شركة جهينة للألبان.

شركة انجوى.

الهيئة العامة للتصنيع.

ملحق (أ)

الجبن الطري جـ٢

جبن الكريمة (دوبل كريم)

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البند المعدل فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
	(A - 6) 1978 Rev .1- 1999			
/		/	٪	٪
		/ /	٪ ٪	

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1008-2/ 2005

SOFT CHEESE

PART : 2

CREAM CHEESE (DOUBLE CREAM)

ICS : 67. 100. 30

Arab Republic of Egypt

Egyptian Organization for Standardization and Quality